

































SEMAINE DU 18 AU 22 JANVIER 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI - Menu végétarien 	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves (maïs, échalote, persil, vinaigrette) Filet de poisson pané (colin) Petits pois et carottes Tarte aux pommes 	Émincé de bœuf mironton  Chou-fleur et pommes terre en gratin  Saint-Paulin Compote de pommes et poires	Tarte au fromage Haricots verts (bio) persillés Bonbel Fruit frais 	Salade verte  Agneau (bio) aux épices  Coquillettes au beurre Yaourt nature sucré	Colin sauce citron  Purée de pommes de terre et épinards Gouda  Fruit frais 
 Pain / Fromage	Fruit frais / Biscuit	Pain au chocolat	Fruit frais / Barre de céréales	Chausson aux pommes

SEMAINE DU 25 AU 29 JANVIER 2021

LUNDI	MARDI - Menu végétarien 	MERCREDI	JEUDI - Menu 100% BIO 	VENDREDI
Sauté de porc sauce charcuterie (émincé de dinde) Julienne de légumes et pommes de terre Emmental  Fruit frais 	Couscous végétarien Boulettes de soja Légumes couscous et semoule (bio) Gouda Fruit de saison 	Carottes (bio) râpées emmental Lieu sauce crevette  Riz aux petits légumes Salade de fruits	Fricassée de dinde Fusilli tricolores Comté Compote de pommes	Concombre à la crème  de ciboulette Colin au fumet de poisson  Brocolis (bio) et pommes de terre en gratin Laitage brassé aux fruits rouges 
 Pain / Fromage	Pain / Chocolat	Briquette de lait / Madeleine	Pain d'épices / Jus d'orange	Fruit / Biscuit

SEMAINE DU 1^{ER} AU 5 FÉVRIER 2021

LUNDI - Menu végétarien 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Omelette au fromage Pâtes coudes  Gouda Fruit frais	Salade paysanne (salade frisée fine, dés de cheddar, croûtons, vinaigrette)  Ravioli ricotta épinards sauce roquefort  Fruits frais 	Salade piémontaise (pommes de terre, maïs, olives noires, échalote, persil, mayonnaise)  Rôti de veau (bio) au jus  Haricots beurre à l'échalote Petit suisse	Émincé de bœuf sauce dijonnaise  Poêlée de carottes  Fromage frais Chanteneige Crêpe au sucre	Tomates (bio) au fromage (tomme blanche) Parmentier de colin d'Alaska  (plat complet) Yaourt brassé
 Croissant	Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Pain d'épices	Compote / Biscuit	Fruit frais / Biscuit

* Fait maison  Produit de saison  Menu végétarien  Viande française  Label rouge

 100% des plats chauds sont maison sauf les plats avec une étoile*

 Agriculture biologique  Volaille certifiée  Pêche responsable









Les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (rupture de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves, etc.).

Cuisine centrale agrément sanitaire européen FR 06.033.003.CE











Conformément à la réglementation, l'origine des viandes sur les menus sont d'origine française. (À titre exceptionnel si une viande ne serait pas d'origine française, son origine sera transmise directement dans les restaurants scolaires par la cuisine centrale). Conformément au règlement CE n°1169/2011 (INCO), il peut y avoir la présence d'allergènes dans nos plats. Voici la liste des 14 aliments les plus allergisants : gluten, oeuf, arachide, lait et produits à base de lait, céleri, sésame, lupin, crustacés, poisson, soja et produits à base de soja, fruits à coque, moutarde et produits à base de moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques. Tous les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs.















SEMAINE DU 8 AU 13 FÉVRIER 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - Menu végétarien 
Salade multicolore Hoki sauce normande Pommes vapeur Yaourt aromatisé 	Émincé de bœuf (bio)  à la provençale Printanière de légumes au jus Saint-Nectaire Fruit frais 	Carottes râpées  Sauté de volaille  au lait de coco Riz créole Salade de fruits ananas litchis	Émincé de porc sauce diable (émincé de dinde) Pâtes  Edam Fruit frais 	Crêpe au fromage Carottes (bio) persillées Gouda Tarte normande
Goûter Tarte aux pommes	Pain / Fromage	Pain / Barre de chocolat	Barres de céréales / Jus de fruits	Fruit frais / Biscuit

SEMAINE DU 15 AU 19 FÉVRIER 2021

LUNDI	MARDI - Menu végétarien 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet basquaise  Pommes vapeur Tomme blanche Compote de fruits 	Quiche aux poireaux Haricots beurre persillés Leerdammer Fruit frais 	Taboulé Colin Alaska sauce safranée  Ratatouille  Tarte aux pommes	Salade niçoise (tomates, poivrons, thon, olives, œuf dur, vinaigrette)  Sauté de veau au citron  Riz basmati  Yaourt velouté	Émincé d'agneau au tandoori Polenta Camembert Fruit frais 
Goûter Fruit frais / Biscuit	Pain au chocolat	Fruit frais / Barre de céréales	Pain au lait / Barre de chocolat	Quatre-quarts / Fruit

SEMAINE DU 22 AU 26 FÉVRIER 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - Menu végétarien 	VENDREDI
Salade verte aux noix  Blanquette de veau  à l'ancienne Riz pilaf Fruit de saison 	Boulettes d'agneau  façon tajine Semoule aux légumes  Vache qui rit Fruit frais 	Tomates / surimi Cordon bleu Tian aux poireaux Yaourt 	Salade de lentilles Lieu à l'armoricaine  Haricots verts persillés  Entremets vanille	Rôti de boeuf au jus Fusilli  Emmental Fruit frais 
Goûter Pain / Fromage	Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Biscuit	Fruit frais / Biscuit	Beignet au chocolat

* Fait maison  Produit de saison  Menu végétarien  Viande française  Label rouge

 100% des plats chauds sont maison
sauf les plats avec une étoile*

 Agriculture biologique  Volaille certifiée  Pêche responsable

Les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (rupture de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves, etc.).

Cuisine centrale agrément sanitaire européen FR 06.033.003.CE

Conformément à la réglementation, l'origine des viandes sur les menus sont d'origine française.

(À titre exceptionnel si une viande ne serait pas d'origine française, son origine sera transmise directement dans les restaurants scolaires par la cuisine centrale). Conformément au règlement CE n°1169/2011 (INCO), il peut y avoir la présence d'allergènes dans nos plats. Voici la liste des 14 aliments les plus allergisants : gluten, oeuf, arachide, lait et produits à base de lait, céleri, sésame, lupin, crustacés, poisson, soja et produits à base de soja, fruits à coque, moutarde et produits à base de moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques. Tous les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs.

